



Better Bread/Pistolets & pains empereurs



PISTOLET CUIT SUR SOL GRIS

Numéro d'article: 24660000

Un petit pain gris rond à la croûte fine et croustillante. Nappé de farine. Le pistolet sur sol a un diamètre de 10 cm et un poids de 75 grammes.

Thaw & Bake

Après décongélation (+/- 15 min), cuire à 170° - 190°C pendant 8 min.

EAN	5413056026279
Poids par pièce	75 g
Pièces par sachet	14
Pièces par carton	56
Sachets par carton	4
Cartons par palette	32
Durée de conservation	12 Mois
Stock	Stockage surgelé à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.
Pays d'origine	BE

Valuer nutritive par 100g.

Energie	1068kJ
Kcal	255kcal
Lipides	2,6g
dont saturés	0,3g
Hydrates de carbone	45g
dont sucres	1,7g
Fibres	5,2g
Protéines	11g
Salt	1,2g

Ingrédients

farine de **froment**, eau, son de **blé**, levure, gluten de **blé**, huile de colza, sel iodé, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine (E300). Décoration: farine de **froment**. Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame.



Pour plus de détails, d'inspiration et de recettes, rendez-vous sur notre site:
<https://www.lantmannen-unibake.com/fr-BX/Produits/Pains/Bun/pistolet-cuit-sur-sol-gris/>